

Représentants Groupe Rhône :

Bernard ILLE : ille.bernard@gmail.com : - 06 62 54 29 16 -

Liliane GOMMET : liliane.gommet@orange.fr – 06 85 33 11 73 –

BULLETIN D’INSCRIPTION

Un bulletin par personne à retourner à Bernard et /ou à Liliane (merci de respecter la date limite d’inscription

JOURNEE EN BEAUJOLAIS

Intitulée de la journée  **: Visite du Musée du Prieuré et du Musée Claude Bernard**

Lieu de la visite : Salles Arbuissonnas - et St Julien Sous Montmelas

Date de la visite : -**Mercredi 17 octobre 2018 - Visites guidées** -

Date limite d’inscription : 8 octobre 2018

NOM- PRENOM :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Téléphone :

Adresse de messagerie :

Droit à l'image (barrer la mention inutile) : OUI NON

Complément d’informations pour la

journée en Beaujolais

Rendez vous à 10 h 00 précises au Musée du Prieuré à Salles Arbuissonnas

12 h : Déjeuner au restaurant « les Sarments » à Arnas

14h30-15h Visite du Musée Claude Bernard à St Julien Sous Montmelas

Les distances restent courtes entre les musées et le restaurant

**Adresse du Musée du Prieuré : (visite d’une durée d’environ 1h30)**

Le Chapitre 69460 Salles Arbuissonnas . *Visite du musée et de :*

*- l'église romane du Xème siècle Saint Martin de Salles*

*-du cloître du XIIème siècle*

*- de la salle capitulaire du XVème siècle.*

**Adresse Musée Claude Bernard : ( visite d’une durée d’environ 2h30)**

414 route du musée 69640 St Julien sous Montmelas

*Visite du musée et de la maison natale de Claude Bernard*

**Adresse restaurant : déjeuner à 12 heures**

« Restaurant « les sarments» Place des sarments 69400 ARNAS

<http://www.lessarments-arnas.fr/restaurant-les-sarments/>

**Coûts entrées aux 2 musées payés par le groupe Rhône A3-CNRS**

Transport en sus à votre charge : Compter environ 45 kms de Lyon ( données MAPPY par autoroute)

**Déjeuner à votre charge** : « Restaurant Les Sarments  » Place des sarments 69400 ARNAS : **25 euros TTC** ( entrée , plat , dessert , vin, café)

Merci de choisir votre entrée et votre plat très rapidement afin que je rende compte au restaurant au plus tard le 8 octobre

• Mousseline de saumon, sauce crustacés aux fruits de mer, ou, • Terrine de foie de volaille maison, toast chaud et salade croquante.

 • Fricassée de cuisse de poulet façon chasseur, pommes vapeur, ou, • Mignon de porc rôti à la sauge, compotée de chou au lard.

 Poire pochée façon Belle-Hélène.

**BOISSONS :**

- Pot de Blanc (1 pot pour 5 pers.) - Pot de Rouge (1 pot pour 5 pers.) - Café

 **25€ TTC/pers.**

**Choix entrée :** (entourer SVP l’entrée choisie)  :  **Mousseline de saumon ou**

 **Terrine de foie de volaille**

**Choix plat :** (entourer SVP le plat choisi) :

 **Fricassée de poulet ou**

 **Mignon de porc rôti à la sauge**

****